

令和7年度備前県民局地域づくり支援事業 最終報告

実施団体：特定非営利活動法人ジャパンハーベスト

担当課：備前県民局農林水産事業部備前広域農業普及指導センター

<事業名>おいしい岡山エコキッチン

<事業概要・各主体の役割>

(事業概要)

食品ロスとなる食材を調理し、新たな価値を付け、生活困窮者へ届けるため、食材回収を66回(管内農家、管外直売所からの規格外農産物34回、管内外の宿泊施設、スーパー等からの販売不可食品32回)、調理・提供を48回1,113名分(岡山市38回852名、吉備中央町3回86名、備前市6回135名、管外1回40名)実施した。

提供先である子ども食堂や障がい者支援施設のキッチンを使用し、利用者にも調理に参加してもらうなど、持続可能な社会を目指し、地域と協力しながら食品ロス削減と福祉支援を同時に実現する仕組みを構築できた。

(各主体の役割)

- ・実施団体：事業の実施、事業報告書の作成
- ・担当課：事業実施協力、補助金交付

<実施状況>

【準備・体制構築】

6～7月にかけて事業の実施に向け、エプロンの制作、卵ケースの調達を行った。食品の回収用資材や提供に使う容器等も必要に応じて調達を行った。

計画では、食材の回収と調理・提供をまとめていたが、スケジュール調整が煩雑なことや1回の回収で複数回の調理・提供に振り分けることも多かったため、別々の活動として整理した。

【食材の回収】

食材の回収については、協力農家を随時募集しながら、受入時期やお手伝い等の条件をすり合わせ実施した。

規格外農産物については、吉備中央町の農家から18回(鶏卵)、瀬戸内市の農家から1回(白菜)、岡山市の農家から1回(米)、別の岡山市の農家から1回(水菜・ほうれん草・大根)の提供を受けた。また、管外の直売所からも14回(野菜類)の提供を受けた。

販売不可食品については、管内外のスーパー、宿泊施設等から32回の提供を受けた。大阪・関西万博のパビリオンからも食品の提供を受けることができ(国補助活用のため費用計上はしない)、利用者と一緒に調理する際の話題となった。



【調理・提供】

調理・提供については、当初、キッチン付き物件を賃借して実施する予定であったが、契約期間や金額等の条件が合わず物件探しが難航した。その中で、提供先である子ども食堂、障がい者支援施設、グループホームと協議し、施設のキッチンで調理することが可能となった。そこで、キッチン付き物件の賃借を取りやめ、提供先施設、理事長の経営する飲食店及びシェアキッチンで調理を行うこととした。

期間を通じて 48 回実施し、1,113 名分を提供することができた。内訳は岡山市 38 回 852 名、吉備中央町 3 回 86 名、備前市 6 回 135 名、管外 1 回 40 名となった。また、調理しきれなかった食材については、食材のまま提供することで、極力ロスが発生しないよう工夫した。



【広報】

協力者を募るため各種媒体にて活動をPRした。

自社媒体（HP、X(旧 twitter)、Instagram、Threads）や備前県民局HP、県政

広報番組（晴れの国生き活きテレビ）にて本事業に関する活動状況の発信を行うとともに、FMおかやまの「フレッシュモーニングおかやま」に毎月第4金曜日に出演し、本事業を含めた活動報告や周知を行った。

また、2月には取組の紹介冊子を作成し、関係各所で配布を行った。



<成果・効果>

実施団体：

食材の回収、調理・提供の実績

月	市町村名	計画		実績		
		回数 (回)	人数 (人)	回収 回数(回)	調理・提供 人数(人)	
6月	吉備中央町	1	20	-	-	-
	月合計	1	20	-	-	-
7月	岡山市	3	80	-	-	-
	備前市	1	10	-	-	-
	月合計	4	90	-	-	-
8月	岡山市	2	50	-	6	149
	吉備中央町	1	20	4	2	80
	備前市	1	10	-	-	-
	管外	-	-	6	1	40
月合計	4	80	10	9	269	
9月	岡山市	2	40	-	3	64
	玉野市	1	10	-	-	-
	吉備中央町	1	20	4	-	-
	備前市	-	-	-	1	30
	管外	-	-	5	-	-
月合計	4	70	9	4	94	
10月	岡山市	2	40	2	6	106
	玉野市	1	10	-	-	-
	吉備中央町	1	20	4	-	-
	備前市	-	-	-	1	30
	管外	-	-	5	-	-
月合計	4	70	11	7	136	

月	市町村名	計画		実績		
		回数 (回)	人数 (人)	回収 回数(回)	調理・提供 人数(人)	
11月	岡山市	2	40	5	13	197
	玉野市	1	10	-	-	-
	吉備中央町	1	20	4	-	-
	備前市	1	10	-	1	30
	管外	-	-	7	-	-
	月合計	5	80	16	14	227
12月	岡山市	1	20	1	5	159
	玉野市	1	10	-	-	-
	吉備中央町	1	20	2	-	-
	備前市	1	10	-	3	80
	管外	-	-	4	-	-
月合計	4	60	7	8	239	
1月	岡山市	2	40	2	4	157
	吉備中央町	1	20	-	1	6
	備前市	1	10	1	-	-
	管外	-	-	5	-	-
	月合計	4	70	8	5	163
2月	岡山市	2	40	1	1	20
	吉備中央町	1	20	-	-	-
	備前市	1	10	-	-	-
	管外	-	-	4	-	-
	月合計	4	70	5	1	20
全体合計				30	47	1108
※()内は管外含む		34	610	(66)	(48)	(1148)

食材の回収について、管外からの提供を含めて計画の回数を上回った。米、野菜を想定していたが、鶏卵の提供を定期的に行うことができ、料理のレパートリーを充実させることができた。受け入れ時期や方法の調整もあり手伝いをしたうえで回収を実施した農家数は4戸に留まったが、管外からの問い合わせや農産物を直接持ち込んでくれ

る農家もおり、事業後の農産物の提供についても目処が立った。

調理・提供についても、計画の回数・人数を上回り、規格外農産物に価値を付加し、栄養価が高くすぐに飲食できる調理済み食品を生活困窮者に届けることができるようになった。提供先施設では利用者も一緒に調理することができ、食品ロスへの意識啓発や利用者間の交流が深まるといった新たな効果が得られた。

担当課：本事業の実施により食材の回収・調理・配布体制が整備され、農家と連携した食品ロス削減の取り組みが拡大していくことが期待される。さらに、各種メディアを活用した広報活動により、食品ロスへの意識が高まるものと考えられる。

<課題・今後の方向性>

(課題)

実施団体：参加人数や実施回数は達成できたが、調理を行うエリアを広げることができなかった。参加者からは「子どもたちが楽しみにしている」「障がい者の間で会話が増えた」といった声が届いている。今後は、この効果を発信することで、農家への参加を募りたい。また、他エリアの行政機関との連携などを図り、ひとりでも多くの方に調理経験を提供したい。

担当課：規格外農産物を提供する農家への労働力提供については、現場で作業内容や手順に関する課題が明らかになった。農家は規格外農産物の提供に前向きなため、持続可能な取り組みとするために、双方にメリットのある関係の構築に取り組んでいただきたい。

(今後の方向性)

実施団体：今後も活動を発信し、農家との連携を図り、備前県民局管外においても実施する。

担当課：低予算で食品ロス削減の体制を整えられた点を評価する。食品ロス削減に向けた活動を継続していただきたい。

※ チラシ、パンフレット等の作成物がありましたら、1部添付してください。

規格外農産物を
料理でつなぐプロジェクト



食品ロス

食育

支援

おいしいおかやき



eco kitchen

エコキッチン

きみもシェフに
なってみない？

- ◆子ども食堂で
- ◆支援施設で
- ◆地域の集まる場所で

みんなで調理

みんなで食べよう

👤 こどものみなへ
→みんなで楽しく料理しよう！

🔍 子ども食堂・支援団体へ
→食材提供いたします

🥕 農家のみなさまへ
→規格外野菜の活用先を探しています。



特定非営利活動法人ジャパンハーベスト

〒709-2344 岡山県加賀郡吉備中央町上野2440-52

Website: www.japanharvest.or.jp

Mail: hello@japanharvest.or.jp

TEL 0866-56-7187



子ども食堂・支援団体・ボランティア募集中！



食べものは大切に。

「大きすぎる」「小さすぎる」「育ちすぎた」
いろいろな理由で販売できない農産物。
一緒に調理し、みんなで食べると、ハッピーな時間が生まれます。



規格外となったたまご。備前市の子ども食堂では、ホテルで食品ロスとなったパンとたまごを使って、ワイワイにぎやかに料理をしています。たまごの表面がザラザラして、不思議な感覚。子どもたちがフレンチトースト作りに挑戦！



規格外となったたまごや、瀬戸内市の白菜。岡山市の子ども食堂では、中学生がキッチンに立ち、卵焼きや煮物を作り、みんなに提供しています。スーパーマーケットで食品ロスとなった食品と一緒に調理するその姿は、まるで料理人！



規格外となった瀬戸内市の白菜は、吉備中央町の支援施設へ。白菜の煮物に、思わずニッコリ。この模様は、Youtube「晴れの国おかやまチャンネル」にて、「おいしい岡山エコキッチン」として、配信されています。



子ども食堂、支援団体、個人の方々、
わたしたちと一緒に、エコキッチンしませんか？

食品ロスとなる食品は、調理することで、
とっても美味しいお食事になること間違いナシ。

食べものを大切にすることは、
食育、食料支援にもつながります。

